



NT 501	2002018
NT 502	2002028
NT 621	2002088
NT 622	2002095
NT 622VS	2002094
NT 901	2002101
NT 921	2002121

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	46
1.1 Explication des symboles	46
1.2 Consignes importantes de sécurité	47
1.3 Utilisation conforme	50
2. Généralités	51
2.1 Responsabilité et garantie	51
2.2 Protection des droits d'auteur	51
2.3 Déclaration de conformité	51
3. Transport, emballage et stockage	52
3.1 Inspection suite au transport	52
3.2 Emballage	52
3.3 Stockage	52
4. Données techniques	53
4.1 Indications techniques	53
4.2 Aperçu des composants	55
5. Installation et utilisation	57
5.1 Instructions pour l'installateur	57
5.1.1 Remarques sur l'installation	57
5.1.2 Installation	58
5.1.3 Raccordement électrique	59
5.2 Instructions pour l'utilisateur	60
5.2.1 Consignes de sécurité	60
5.2.2 Première mise en marche	60
5.2.3 Panneau de commande	61
5.2.4 Réglage des températures	63
5.2.5 Cuisson des pizzas	63
6. Nettoyage	64
7. Anomalies de fonctionnement	65
8. Elimination des éléments usés	66

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 33154 Salzkotten
 Allemagne

Tél.: +49 5258 971-0
 Fax: +49 5258 971-120
Assistance technique – Hotline : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



SURFACES CHAUDES !

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.2 Consignes importantes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.

- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes concernant votre sécurité.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon d'alimentation sur un tapis, une moquette ni sur aucun autre matériau inflammable. Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail et ne peut pas être immergé dans l'eau ni aucun autre liquide.
- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a risque d'électrocution ou de choc électrique.

- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



SURFACES CHAUDES ! Risques de brûlure !

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes concernant votre sécurité.

- La température des parties extérieures du four à pizza peut dépasser 60 °C. Pour éviter les brûlures, ne pas toucher avec les doigts ou les mains nues les zones ou les parties qui sont marquées avec le symbole de danger ci-dessus.
- Lorsque vous sortez les pizzas du four à pizza, portez des gants qui protègent au-delà du poignet et qui sont adaptés à des températures élevées et utilisez des ustensiles de cuisine équipés de longs manches. En utilisant l'appareil, ne touchez que les poignées de porte, les interrupteurs ou les régulateurs prévus à cet effet.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ou d'explosion !

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes concernant votre sécurité.

- Ne pas placer d'objets inflammables ni d'aliments à base d'alcool dans le four à pizza: cela peut entraîner une combustion spontanée et un incendie, et provoquer des explosions.

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil près de combustibles, matériaux inflammables (essence, alcool, white-spirit, etc.). Les températures élevées peuvent provoquer une évaporation puis, suite à un contact avec une source d'inflammation, peuvent conduire à une déflagration et, par conséquent, à des dommages corporels et matériels.
- En cas d'incendie, avant de prendre les mesures appropriées de lutte anti-incendie, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. **Attention** : Ne pas répandre de l'eau sur l'appareil si celui-ci est encore sous tension: **Risque de choc électrique !**

1.3 Utilisation conforme



ATTENTION !

L'appareil est conçu et fabriqué pour une utilisation professionnelle et ne peut être utilisé que par du personnel qualifié dans les locaux de cuisine!

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

Le four à pizza est uniquement destiné à la cuisson de pizzas et de produits similaires.



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



ATTENTION !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur ;
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière ;
- ne pas les exposer aux fluides agressifs ;
- les protéger des rayons du soleil ;
- éviter les secousses mécaniques ;
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

4.1 Indications techniques

Fours à pizzas Série NT

- En tôle d'acier émaillé
- Réglage de température thermostatique et analogique de 85 °C à 450 °C
- Températures de la voûte et de la sole réglables séparément
- Isolation intérieure par laine minérale
- Éclairage intérieur
- Sole en pierre réfractaire

Nom	Four à pizza	
Code-No. :	2002018	2002028
Modèle:	NT 501	NT 502
Températures:	85 °C à 450 °C	
Valeurs d'alimentation:	4 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions de l'appareil:	L 800 x P 735 x H 360 mm	L 800 x P 735 x H 510 mm
Dimensions de la chambre de cuisson:	L 520 x P 515 x H 110 mm	chacune L 520 x P 515 x H 110 mm
Capacité:	4 pizzas Ø 25 cm	2 x 4 pizzas Ø 25 cm
Poids:	44,6 kg	63,0 kg

Nom	Four à pizza	
Code-No. :	2002088	2002095
Modèle:	NT 621	NT 622
Températures:	85 °C à 450 °C	
Valeurs d'alimentation:	5 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions de l'appareil:	L 885 x P 790 x H 400 mm	L 885 x P 790 x H 710 mm
Dimensions de la chambre de cuisson:	L 605 x P 630 x H 140 mm	chacune L 605 x P 630 x H 140 mm
Capacité:	4 pizzas Ø 30 cm	2 x 4 pizzas Ø 30 cm
Poids:	59,6 kg	102,8 kg

Nom	Four à pizza
Code-No. :	2002094**
Modèle:	NT 622VS
Températures:	85 °C à 450 °C
Valeurs d'alimentation:	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions de l'appareil:	L 930 x P 835 x H 730 mm
Dimensions de la chambre de cuisson:	chacune L 620 x P 620 x H 140 mm
Capacité:	2 x 4 pizzas Ø 30 cm
Poids:	151,6 kg

**** l'ensemble de la chambre de cuisson de ce modèle constitué de brique réfractaire**

Nom	Four à pizza	
Code-No. :	2002101	2002121
Modèle:	NT 901, 1BK 910x610	NT 921, 2BK 910x610
Températures:	85 °C à 450 °C	
Valeurs d'alimentation:	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC	12 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions de l'appareil:	L 1190 x P 780 x H 395 mm	L 1190 x P 780 x H 710 mm
Dimensions de la chambre de cuisson:	L 910 x P 610 x H 140 mm	chacune L 910 x P 610 x H 140 mm
Capacité:	6 pizzas Ø 30 cm	2 x 6 pizzas Ø 30 cm
Poids:	80,3 kg	141,8 kg

Sous réserve de modifications techniques !

4.2 Aperçu des composants



- 1 Enceinte
- 2 Éclairage intérieur
- 3 Ouvertures de ventilation
- 4 Panneau de contrôle
- 5 Porte vitrée
- 6 Poignée de porte
- 7 Pierre réfractaire
- 8 Chambre de cuisson

Accessoires supplémentaires (non inclus)



Support NT501N

adapté pour:

NT 501 / 2002018

NT 502 / 2002028

Acier chrome-nickel

L 760 x P 610 x H 900 mm

Poids: 14,6 kg

Code-No. : 200316



Support NT601N

adapté pour:

NT 621 / 2002088

NT 622 / 2002095

NT 622VS / 2002094

Acier chrome-nickel

L 840 x P 670 x H 900 mm

Poids : 15,9 kg

Code-No. : 200317



Support NT901N

adapté pour:

NT 901 / 2002101

NT 921 / 2002121

Acier chrome-nickel

L 1150 x P 665 x H 900 mm

Poids: 19,5 kg

Code-No. : 200318

5. Installation et utilisation

5.1 Instructions pour l'installateur



ATTENTION !

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié et agréé conformément aux réglementations internationales, nationales et locales en vigueur dans le pays d'installation.

5.1.1 Remarques sur l'installation

- Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant de commencer les travaux d'installation et de mise en service de l'appareil.
- Toutes les opérations d'installation, de montage, d'utilisation et de conservation doivent être effectuées par un personnel qualifié **qui possède les autorisations requises (approuvé par l'entreprise de fabrication ou le revendeur). Les étapes requises doivent être effectuées conformément à la réglementation d'installation nationale en vigueur ainsi qu'aux règles relatives à la sécurité des produits et à la sécurité et l'hygiène au travail.**
- Une installation défectueuse, une exploitation, un entretien, et un nettoyage inappropriés ainsi que tous changements ou modifications éventuels peuvent provoquer des dysfonctionnements, des dommages et des blessures.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages aux personnes ou aux biens qui ont été causés par le non-respect des prescriptions susmentionnées ou issus d'interventions sur des pièces individuelles de l'appareil et par l'utilisation de pièces de rechange non originales.
- Lors du transport de l'appareil vers le lieu d'installation, assurez-vous qu'aucun obstacle ne gêne le passage à travers portes, couloirs ou autres ouvertures.
- **ATTENTION:** Lors du transport de l'appareil, celui-ci présente un risque de basculement par lequel des dommages et des pertes peuvent se produire sur les biens et les personnes. Lors du transport de l'appareil veuillez utiliser les moyens appropriés adaptés au poids de l'appareil. Surtout ne pas faire glisser et ne pas incliner l'appareil, mais le soulever à la verticale du sol et le déplacer horizontalement.

5.1.2 Installation

- Déballiez l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage. Avant l'utilisation, retirez le film protecteur de l'appareil. Assurez-vous que celui-ci a été complètement retiré. Retirez le verrou de transport de la chambre de cuisson.



ATTENTION !

Ne jamais enlever la plaque signalétique ni les signes d'avertissements de l'appareil.

- L'appareil doit être placé dans un local clos et bien aéré (non à l'extérieur).
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez, les dimensions et l'emplacement exact des connecteurs d'alimentation.
- Nous vous recommandons de placer le four à pizza sous une hotte, pour permettre l'évacuation des vapeurs chaudes et des odeurs. Dans tous les cas, assurez-vous d'évacuer les fumées vers l'extérieur.
- Pour éviter que le four ne glisse ou bascule, placez le four à pizza sur un sol égal et à niveau.
- Placez l'appareil sur une surface stable, sèche et résistante à l'eau et aux températures élevées. Alternativement, le four à pizza peut être installé sur un socle approprié (voir la partie „**Accessoires supplémentaires**“, page 56).
- L'emplacement d'installation doit être facilement accessible et suffisamment spacieux pour permettre le libre fonctionnement de l'appareil ainsi qu'une bonne circulation de l'air.
- Ne jamais obstruer ni couvrir les ouvertures de ventilation.
- Le sol sous le four doit avoir une force d'appui suffisante pour pouvoir supporter le poids du four en pleine charge.
- **Ne jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- **Ne jamais** placer le four directement contre les murs, les meubles, les cloisons en matériaux inflammables ou à proximité de réservoirs contenant des matériaux inflammables (par ex. bouteilles de gaz). Gardez une distance d'au moins 20 cm. Lorsque cela est impossible, les éléments combustibles devraient être isolés avec des matériaux non-inflammables et en conformité avec la réglementation anti-incendie.
- **Cet appareil n'est pas adapté pour être encastré ni pour être installé en série.**
- Laissez suffisamment d'espace pour procéder facilement au raccordement de l'alimentation électrique.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.

5.1.3 Raccordement électrique



DANGER ! Risque de choc électrique!

En cas d'installation incorrecte, l'appareil peut provoquer des blessures!

Avant l'installation, comparer les données techniques d'alimentation locale de l'appareil (voir la plaque signalétique). Ne branchez l'appareil qu'en cas de pleine conformité!

- Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, assurez-vous que la tension et la fréquence figurant sur la plaque signalétique coïncident avec les données du réseau d'alimentation électrique.
La tolérance de tension autorisée ne peut pas dépasser $\pm 10\%$.
- Si l'appareil n'est pas placé sur un support à roulettes pour faciliter le déplacement, nous recommandons d'effectuer en premier lieu le raccordement à l'alimentation électrique, puis le placement approprié du four à pizza sur le lieu de fonctionnement.
- En déplaçant l'appareil, veillez à ne pas endommager le câble électrique.
- Placez le câble d'alimentation de sorte qu'il ne soit exposé nulle part à des températures supérieures à 50 °C.
- Le circuit doit avoir au moins une protection de 25A.
- Nous recommandons une prise CEE32A/400 V

Raccordement pour ligne de compensation de potentiel

- La liaison équipotentielle entre les différents appareils doit être connectée à la borne marquée du symbole  La borne est située à l'arrière de l'appareil.
- Cette borne permet de connecter le câble de compensation de potentiel (jaune-vert) avec une section transversale de 4 à 10 mm².
- L'appareil doit être relié à un circuit compensation de potentiel dont l'efficacité correspond aux recommandations contenues dans les règlements en vigueur.

5.2 Instructions pour l'utilisateur



ATTENTION !

Ces instructions doivent être lues attentivement, car elles contiennent des consignes importantes quant à la sécurité et à l'utilisation du four à pizza. Cet appareil est conçu pour un usage professionnel et ne peut être utilisé que par un personnel de cuisine qualifié.

5.2.1 Consignes de sécurité

- Ce four à pizza doit être ouvert et fermé à l'aide de la poignée de porte. Pendant le fonctionnement, surtout ne pas toucher aux parties métalliques: **Risque de brûlures! Toutes les commandes et les poignées de porte sont protégées de la chaleur rayonnante.**
- Faites particulièrement attention lors de l'ouverture de la porte du four à pizzas. Risque de brûlure par échappement de vapeur chaude.
- **Ne jamais** obstruer ni couvrir la ventilation, ne jamais couvrir le four à pizza ni partiellement ni complètement. Ne pas placer d'objets sur l'appareil.
- En cas de dommage ou de rupture des composants de la porte vitrée, ceux-ci doivent être remplacés immédiatement (contactez le service).
- Lorsque l'appareil est arrêté (par ex. 12 heures) la porte vitrée du four à pizza doit être laissée entrouverte.

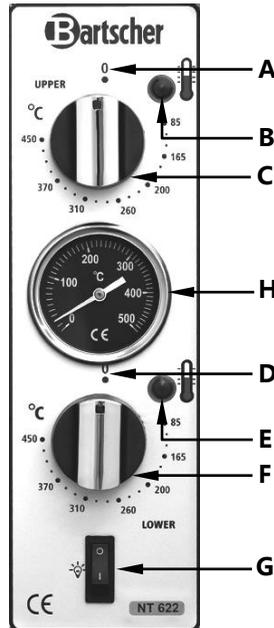
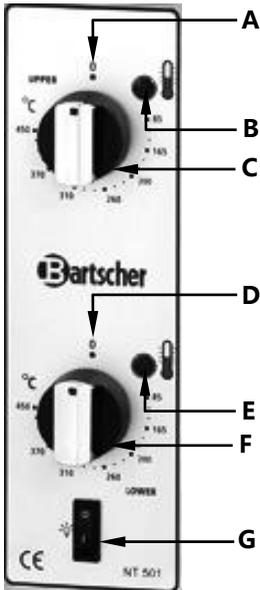
5.2.2 Première mise en marche

- Assurez-vous que rien n'a été laissé dans la chambre du four (films d'emballage, restes de mousse de polystyrène, manuels, etc.).
- Avant la mise en service, vérifiez si l'installation de l'appareil, sa stabilité et sa mise à niveau sont corrects, ainsi que l'exécution appropriée des branchements électriques.
- Avant l'utilisation, chauffez le four à pizza à vide pendant environ 2 heures à 450 °C. Pour ce faire, suivez les instructions figurant à la section **5.2.4 „Réglage de la température“**.
- L'appareil peut émettre une odeur désagréable causée par des résidus de production, tels que des graisses, huiles ou résines.
- Ensuite, laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le selon les instructions figurant à la **section 6 „Nettoyage“**.
- L'appareil est prêt à être utilisé.

5.2.3 Panneau de commande

2002018

2002088 / 2002095 / 2002094 /
2002101 / 2002121



- A Repère de réglage „0“
- B Témoin de chauffe supérieur
- C Réglage de température de voûte
- D Repère de réglage „0“
- E Témoin de chauffe, inférieur
- F Réglage de température de sole
- G Interrupteur d'éclairage intérieur

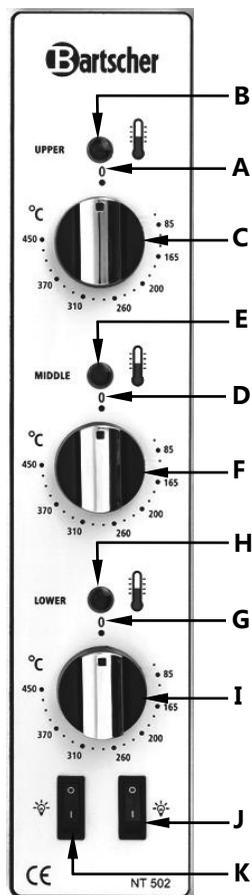
- A Repère de réglage „0“
- B Témoin de chauffe supérieur
- C Réglage température de voûte
- D Repère de réglage „0“
- E Témoin de chauffe, inférieur
- F Réglage température de sole
- G Interrupteur d'éclairage intérieur
- H Indicateur de température



INDICATION !

Chaque chambre de four à pizzas de **série NT (sauf 2002028)** est équipée de deux résistances: une résistance située sous la plaque réfractaire, et la seconde - sur le dessus du four à pizza. Chacun des éléments chauffants supérieur et inférieur est commandé par un dispositif de commande de température séparé.

2002028



- A Repère de réglage „0“
- B Témoin supérieur de chauffe
- C Réglage de température de la résistance supérieure
- D Repère de réglage „0“
- E Témoin intermédiaire de chauffe
- F Réglage de température de la résistance intermédiaire
- G Repère de réglage „0“
- H Témoin inférieur de chauffe
- I Réglage de température de la résistance inférieure
- J Eclairage haut de la chambre de cuisson
- K Eclairage bas de la chambre de cuisson



INDICATION !

Le four à pizza **2002028** n'a qu'une seule chambre de cuisson partagée en 2 parties individuelles par la pierre réfractaire placée dans le milieu de la chambre de cuisson.

Ce four à pizza est équipé de 3 résistances et de 3 réglages de température:

Réglage **supérieur** de température utilisé pour commander la résistance supérieure de la partie haute de la chambre,

inférieur - pour régler la résistance de chauffe inférieure de la partie basse de la chambre,

et **intermédiaire** – pour régler la résistance inférieure de la partie haute de la chambre et la résistance supérieure de la partie basse de la chambre, car la résistance se trouve directement sous la plaque réfractaire située au milieu de la chambre de four.

5.2.4 Réglage des températures



INDICATION !

Avant la cuisson, le four à pizza doit toujours être préchauffé à la température désirée!

- Brancher l'appareil à l'alimentation électrique.
- En utilisant les réglages de température appropriés au compartiment sélectionné, choisir la température souhaitée pour la résistance de chauffe supérieure / inférieure. La plage de température du four à pizza est comprise entre 85 °C - 450 °C. Lors de la cuisson de la pizza nous vous recommandons de régler la température entre 300 °C et 400 °C.
- Les témoins des résistances supérieure et inférieure s'allument lorsque l'appareil chauffe.
- La température à l'intérieur de la chambre du four peut être lue à partir de l'indicateur de température de l'appareil (**sauf les fours à pizzas Code-No. 2002018 et 2002028**).
- Après avoir atteint la température de consigne, le témoin s'éteint. Lorsque la température à l'intérieur du four baisse, le témoin se rallume et, à nouveau, la résistance chauffe la chambre du four jusqu'à la température de consigne.

5.2.5 Cuisson des pizzas

- Après le préchauffage four à pizzas, ouvrir la porte du four en utilisant la poignée de porte.
- Placer les pizzas préparées sur la plaque réfractaire et refermer la porte.
- Lors de son fonctionnement, ne laissez pas le four à pizza sans surveillance. Observez le processus de cuisson à travers la fenêtre de la porte du four.
- Après la cuisson, retirez la pizza prête du four.



AVERTISSEMENT ! Risques de brûlures !

Pour éviter les brûlures lors du retrait de la pizza du four, utiliser des gants qui protègent au-delà des poignets et qui sont adaptés à des températures élevées, utiliser également des outils de cuisine avec un manche long (par ex. pelle à pizza).

6. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Avant de nettoyer l'appareil, vous devez le débrancher de l'alimentation électrique. Attendre jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil !

Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.

- Veuillez nettoyer régulièrement l'appareil à un soin particulier dans le cas d'éléments qui entrent en contact avec des articles alimentaires.
- Avant le nettoyage, laissez refroidir l'appareil.
- A l'aide d'une spatule ou d'un grattoir métallique, sans utiliser d'agents de nettoyage ni d'eau, retirez soigneusement les résidus de la plaque réfractaire après chaque cuisson.



ATTENTION !

Ne pas nettoyer ni refroidir à l'eau la plaque réfractaire car cela risque de l'endommager.

- Afin de nettoyer à fond, à la fin de la journée, chauffer le four à pizzas à la température la plus élevée pendant 30 minutes (allumer uniquement la résistance inférieure). Puis éteindre, et le lendemain, brosser la surface froide de la plaque réfractaire.
- Nettoyer la chambre du four après refroidissement (**sauf le four à pizza Code-No. 2002094**, dans lequel l'ensemble de la chambre est faite de brique réfractaire) avec un chiffon doux et humide. Pour la saleté tenace, vous pouvez utiliser un détergent doux, puis essuyez avec un chiffon humidifié avec de l'eau claire pour enlever les résidus de détergent.
- Nettoyer l'ensemble de la chambre du four à pizza. **Code-No. 2002094** après refroidissement en enlevant des restes de la plaque réfractaire et des parois internes réfractaires à l'aide d'une spatule métallique ou d'un grattoir et en balayant, ne pas utiliser de produits de nettoyage ni d'eau.
- Nettoyez l'enceinte avec un chiffon humide et un détergent doux. Ne **jamais** utiliser de produits de nettoyage agressifs, acides ou abrasifs qui pourraient endommager les surfaces de l'appareil.
- Vérifier régulièrement les trous de ventilation sur l'enceinte. S'ils sont sales ou poussiéreux, nettoyez-les avec une brosse ou un aspirateur pour assurer la circulation de l'air à l'intérieur de la chambre du four et l'uniformité de la cuisson.

7. Anomalies de fonctionnement

En cas de mauvais fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Veuillez consulter le tableau ci-dessous pour voir s'il est possible d'éliminer les défauts sans appeler nos services ni le notifier au vendeur.

PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
L'appareil est allumé. Le témoin est éteint et l'appareil ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">• Absence d'alimentation• Le bouton de réglage de température est endommagé.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez l'alimentation et le câble d'alimentation.• Contactez le vendeur
La température est réglée, Le témoin est allumé, mais l'appareil ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">• La résistance est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none">• Contactez le vendeur
Le réglage de température est effectué et la température augmente, mais elle ne peut pas être réglée.	<ul style="list-style-type: none">• Le thermostat est endommagé	<ul style="list-style-type: none">• Contactez le vendeur
Le réglage de température est effectué, l'appareil chauffe, mais le témoin de contrôle ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none">• Le témoin est endommagé.	<ul style="list-style-type: none">• Contactez le vendeur

Si vous ne parvenez pas à supprimer la cause du mauvais fonctionnement:

- ne pas ouvrir l'enceinte de l'appareil,
- informer le point de service client ou contacter votre vendeur en fournissant les informations suivantes :
 - le type de panne;
 - numéro de l'article et numéro de série (voir la plaque signalétique sur le dessous de l'appareil) ;
 - date d'achat.

8. Elimination des éléments usés

Appareils anciens



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers.

Si l'appareil ne peut plus être utilisée, le déposer dans un point de collecte prévu à cet effet par l'administration locale.



INDICATION !

Les appareils électriques doivent être correctement utilisés et éliminés, pour éviter leur impact sur l'environnement.

- Débrancher l'appareil de l'alimentation et couper le câble d'alimentation de l'appareil.